

Paru dans l(es) édition(s): informations non précisées

## Avec Thierry Thiercelin,

S'il a bien voulu jouer le jeu et nous préparer un plat de décembre, Thierry Thiercelin n'a pas pour autant banni le Sud de sa recette : « *j'ai compris depuis longtemps que même l'hiver, on vient dans notre belle région pour retrouver le soleil* ». De fait le plat est lumineux ! La recette en est complexe sans être difficile : « *la subtilité tient à l'équilibre des goûts, le canard doit s'exprimer sans se laisser envahir par le fenouil et la tomate* », explique le chef qui ajoute « *et si vous n'obtenez pas l'accord parfait du premier coup, vous pourrez compenser au prochain essai* ». La soupe se réalisant la veille (« *elle est encore meilleure réchauffée* »), cela a de plus un effet rassurant pour qui prépare un dîner : pas de panique de dernière minute ! Comme dans tous ses plats, le chef joue avec subtilité avec ses ingrédients : « *c'est une «*

*vraie* » bouillabaisse, tout y est sauf le poisson », s'amuse-t-il en glissant un dernier conseil : « *pas de rouille pour ce plat, l'onctuosité, c'est le foie gras qui l'amène* ». À deux pas de Saint-Tropez, mais perché au calme de Gassin, l'hôtel-restaurant *Villa Belrose* est un petit paradis. Son chef étoilé Thierry Thiercelin n'est pas qu'un virtuose de la cuisine, c'est aussi un heureux, un optimiste, qui aime, dans le respect des saveurs, détourner les codes, comme le prouve la recette qu'il vous propose aujourd'hui.